EDITORIALE:

LA VIDA ES UN CARNAVAL

...come la notte di festa che l'euforico gruppo dei balli caraibici del Geco Club ha vissuto lo scorso lunedi' sera. Una serata organizzata da Tina "l'avvocato" e da Ilaria presso il ristorante "Gli Scogli Innamorati" a Forio.Immediatamente dopo la lezione serale, noncuranti della pioggia torrenziale, ci siamo ritrovati al locale situato sullo splendido lungomare di Citara. L'accoglienza e' stata ottima, trovando ad attenderci amici di amici e corsisti del pomeriggio.Il tempo di sistemarci ai tavoli e subito ci fondiamo nella "pista" provvidamente ricavata (spostando i tavoli) di fronte la console. Ma chi avrebbe miscelato la nostra musica preferita? Reduce dalla felice esperienza occorsa qualche giovedi' fa al "dolcevita" nella serata dedicata al nostro Club, é

Francesco (Il prode figaro-factotum della palestra) a rispolverare i fasti del suo passato da Dj latino.Credetci: era da tanto che non ascoltavamo un mixing cosi' irresistibile di ritmi caraibici! Ah se fosse sempre cosi' il sabato sera...(ma questo e' un tema che tratteremo in un futuro articolo). Tornando alla serata, dopo una pizza (tra l'altro ottima e cucinata da un sorprendente pizzaiolo - merenguino) mangiata "a puntate" tra una bachata ed un cross con giro, la serata ha rivelato momenti di involontaria ironia, come lo strappo indubbiamente "sexy" al fondo dei pantaloni di Ilaria (ma da quando in qua' si fa la "spaccata" nella salsa?), il tentativo "da Armata Brancaleone" di organizzare la "rueda" e…[CENSURA]. Ma su di tutto:

il Ballo. Non c'e' stato momento in cui la pista e' rimasta vuota e questo e' un indice del sicuro successo della serata; serata che, tra un tentativo di gemellaggio Portoricano-Venezuelano, le continue variazioni sul "Remolino",sperimentate in pista e le serafiche battute di Bruno si e' protratta fin oltre le due Antimeridiane. Ma cio' che rimane nella mente e nel cuore, sono i sorrisi, quelli di Pina, Elvira, Anna, Nello, Francesco, Cesare, Grazia, Gemma, Chiara ed i tanti che,solo x spazio, non menzionero' ma che fanno di questo gruppo una fucina di simpatia e di "Sabor de vida"! - PS: In questo numero il redazionale buonumore" verra' sostituito dal reportage fotografico della serata,mentre nel prossimo da quello sulla festa di compleanno di Anna svoltasi ieri notte :) ed alla quale tutta la redazione manifesta i migliori auguri ☺.

A sabato prossimo.

ASTA LA SUERTE! *Fortebraccio*

Settimanale di Fatti Nostri e scorci sul mondo della Salsa
Anno 1 n.5 - 28/3/04 – SI PUBBLICA IL SABATO
redazione: elsabordelgeco@libero.it

LA NOCHE SIN TIEMPO

–parte II-

Owero: *La fauna del Geco e le loro Notti bagorde!*

***In questo numero parleremo di una delle coppie del nostro corso:* C e s a r e e G e m m a :**

Il quesito che ci poniamo questa settimana e' : puo' la salsa migliorare il rapporto di coppia? Be' se prendiamo come esempio la coppia formata da Cesare e Gemma, che frequenta il nostro corso da un paio di mesi, la risposta non puo' che essere positiva. Mostratasi, al principio come coppia molto riservata e taciturna, si e' rivelata, appuntamento dopo l'altro, capace di slanci d'amicizia e di grande simpatia. Se, da un canto, Cesare appare serio e concentrato durante il corso, basta un nonnulla per rivelarne la parte giocosa e "bambina" piena d'entusiasmo per qualsiasi scherzo o divertimento venga proposto, Gemma, d'altro lato, persona molto riflessiva e profonda, concede la sua confidenza lentamente, ma , una volta guadagnata basta un suo sguardo ad appagare ed a riempire il cuore. Ma vediamo in pista come si comportano i nosti amici.

Ci sono i tempi delle stagioni, le ore del giorno, ma, i nostri due amici c'insegnano che esiste anche un tempo (un ritmo , una cadenza) dell'amore, tale e' la spontanea sincronicita' ed il muto dialogo che sviluppano durante i giri in pista.Personalmente lo noto mag-giormente nel merengue dove, ci si incanta, senz'accorgersi a guardarli ballare; come seguire la danza delle fiamelle d'un fuoco o un bimbo gio-care! - All 'inizio dei corsi non c'erano, non conoscendoli non senti-vamo la loro mancanza; oggi che hanno saputo catturare il nostro affetto, ballare senza di loro e' un po' come ballare senza musica.

Gilberto Santarosa

Nasce nel 1962 a Portorico. A 12 anni organizza un'orchestra amatoriale e, a 14 anni, riceve dal maestro Mario Ortiz la prima occasione di incidere professionalmente. Poco dopo entra a far parte dell'orchestra "La Grande" del maestro Elias Lopez, dove si mette in luce come corista. Nel 1980 partecipa al disco "Omaggio a E. Palmieri" con la Portorico All Stars e, successivamente, entra nell'orchestra di Tommy Olivencia per poi passare a quella di Willie Rosario con cui incide 6 dischi. A 24 anni debutta come solista e direttore d'orchestra con l'appoggio di Rafael Ithier, il leader del Gran Combo che Santarosa considera come un suo maestro. Con il Gran Combo incide 4 dischi affermandosi come interprete dotato di uno stile inimitabile con una spiccata capacità improvvisativa ed una voce di velluto. Nel 1990 diventa uno dei primi cantanti di Salsa a entrare nella più importante sala da concerto di Portorico, il Centro di Belle Arti di San Juan, dove ancor oggi è l'artista con il maggior numero di presenze in questo prestigioso teatro. A metà degli anni 90 è contrattato dalla Sony International. Il suo primo disco "Punto de vista" riceve un disco d'oro e uno di platino per le vendite realizzate. Anche le successive incisioni realizzano record di vendita posizionando il cantante ai vertici della popolarità dentro e fuori Portorico. Nel 1995 il "Caballero della Salsa" è il primo cantante portoricano di musica tropicale a presentarsi nella prestigiosa Carnegie Hall di New York. Da questo momento in poi i suoi spettacoli sono richiesti e presentati in Venezuela, Colombia, Santo Domingo, Panama, Giappone, Miami, Los Angeles, Las Vegas, Londra e Italia con grande successo. Cosciente del significativo valore della musica tropicale come veicolo di comunicazione popolare, ha di recente presentato il suo ultimo lavoro "Expression".

GANAS DE DANZON –parte I-

I generi musicali del made in Cuba

Son: Il *Son* è il genere musicale di base dell'intera musica cubana: tocca il canto, il ballo e il ritmo. Nella sua struttura ha ascendenze provenienti dalle sonorità africane e spagnole, che finiscono per fondersi in intonazioni propriamente cubane: l'uso delle percussioni e degli strumenti a corda indicano la provenienza ritmica. Il *Son* si balla in coppia. I gruppi che suonano questa musica devono essere composti da almeno tre elementi: chitarra (o contrabbasso), percussioni e bongo. Questa musica, come gran parte della cultura di Cuba, si rifa ad una tradizione sincretica. I ma-nuali di musica cubana annotano all'inizio del

secolo XIX la nascita del *Son*, che sarebbe avvenuta nella zona orientale dell'isola: Guantanamo, Baracoa, Manzanillo e Santiago di Cuba. Questo genere musicale – importato a L'Avana nel 1920 dal Septeto Habanero – incontrò l'ostilità delle autorità che lo vietarono nelle sale da ballo, perché lo consideravano "immorale". Ma l'ostracismo ebbe vita breve. Grazie a cantanti come Ignacio Piñeiro, Arsenio Rodriguez, Félix Chapottin e Benny Moré il *Son* si sviluppò impetuosamente, conquistando i favori del pubblico e delle case discografiche. Esiste una varietà infinita di *Son*, che si deve ai singoli interpreti: *Changüì*, *Sucu-sucu*, *Bachata oriental*, *Bolero son*, *Guajira son*, *Afro son*, *Son guangiancò*. Il poeta cubano Nicolas Guillen ha trasportato la logica ritmica del *Son* nella metrica della sua poesia, nobilitando definitivamente questo genere di musica popolare come una delle ricchezze culturali dell'isola.

CUCINACUBANA

La cucina cubana è definita "criol-la", creola. Con questo termine s'identifica la lenta fusione di costumi gastronomici e d'usanze avvenuta sull'isola nel corso dei secoli. In particolare, l'arte del mangiare ha tre derivazioni principali: spagnola, africana, cinese.

Ajaco: E' il piatto nazionale dell'isola, diventato anche metafora della società multietnica e sincretica cubana. Gli ingredienti sono: testina e coda di maiale, zucca, yuca, banane, boniato, malanga bianca e gialla, mais, peperone e aglio. In una capiente casseruola si fa bollire la carne con cipolla, aglio, pomodoro e sale. Poi si aggiungono banane, malanga, mais e dopo alcuni minuti zucca e yuca. Quando tutto è pronto in tavola, si può addolcire il sapore della zuppa con il boniato, che è una patata dolce che nel frattempo è stata cucinata a parte.